HAVUÇLU RULO TATLI

MALZEMELER
1 ADET YUMURTA
1 KAHVE FİNCANI AYÇİÇEKYAĞI
1 KAHVE FİNCANI YOĞURT
BİR PAKET KABARTMA TOZU
ALDIĞI KADAR UN
İÇİ İÇİN:
2 ADET ORTA BOY HAVUÇ
3 ÇORBA KAŞIĞI TOZŞEKER
1 ADET YUMURTANIN AKI
2 ÇORBA KAŞIĞI DÖVÜLMÜŞ FINDIK
2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO
ŞERBETİ İÇİN:
2 SU BARDAĞI ŞEKER
2 SU BARDAĞI SU
1/4 LİMON SUYU
KIZARTMAK İÇİN:
AYÇİÇEKYAĞI
Ön hazırlık olarak şerbet için, toz şekeri, limon ve suy ubir tencerede 5 dakika kaynatıp soğumaya bırakalım. Bu arada yumurtayı ve ayçi-çekyağım bir kapta birleştirip, karıştıralım. Üzerine yoğurtla karıştırılmış kabartma tozunu ilave edelim. Ardından unu azar azar ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendirelim. İçi için havuçları rendeleyip, tozşekerle birlikte, havuçlar suyunu bırakıp çekene dek pişirelim. Biraz yumuşayan havuçları ateşten alıp, iyice soğutalım. Üzerine 1 yumurta akını ve kakaoyu ekleyip iç malzemesini karıştıralım. Dövülmüş fındığı da katıp tekrar karıştıralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler koparalım. Bezeleri unlanmış zeminde bıçak sırtı kalınlığında merdaneyle açalım. 6-7 cm.'lik kareler keselim. Karelerin bir kenarına havuçlu malzemeyi yerleştirelim. Rulo yaparak saralım. Ruloların açılmaması için parmağımızı hafifçe yumurta akına bastırıp kenarlarına sürelim ve öylece kapatalım. Isıtılmış 190 derece ısılı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişin soğuyan şerbete atalım. Şerbeti emen tatlıları bir süre sonra şerbetten çıkarıp servis tabağına alalım. Servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:47099 • adı:Havuçlu Rulo Tatlı • gönderen:Adana'lı • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:14